



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATATES

4 adet patates
2 adet havuç
1 çorba kaşığı pirinç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı çiğ badem
1 adet limon
1 adet soğan

Öncelikle soğanı ince ince kıyıp zeytinyağında kavurun. Üzerine dilimlenmiş patatesleri, havuçları ve bir miktar su ekleyip yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Pirinçleri ekleyip biraz daha sıcak su ilave edip pişmesini bekleyin. Bu arada bademleri de tereyağında kavurun. Servis yaparken üzerine ekleyip ılık ya da soğuk olarak ikram edin.